



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE TORTOSA

DICIEMBRE 2022

---

### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Jamón ibérico Dehesa de Extremadura

Croquetas de dátiles con beicon

Brioche de rabo de toro

Cremoso de patata, setas adobadas y huevo de codorniz

---

### PRINCIPAL A ELEGIR

Merluza de pincho

*con crema de guisantes y verduras escalivadas .*

O

Entrecot de ternera "Selección Paradores"

*con berenjena asada*

---

### POSTRE

Sopa de la reina, milhojas de chocolate

*con helado artesano de turrón suprema*

Dulces navideños, café o infusión

---

### BODEGA

Blanco Merian garnacha blanca ´21 D.O. Terra Alta

Tinto Almodí petit ´21 D.O. Terra Alta

Copa de Prima Vides Brut D.O Cava

45 €  
Por  
persona





## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE TORTOSA DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Ajomango con langostinos

Atún curado, ajoblanco de piñones, gel de manzana y aceituna negra

Brioche de rabo de toro

Mousse de oca, crema de orejones y almendras garrapiñadas

Puré de calabaza y pulpo

#### PRINCIPALES

1/2 ración Suquet de pescado y marisco

o

½ ración Solomillo de ternera

*con salsa de Oporto y frutos rojos*

#### POSTRES

Tronco de navidad

*con helado artesano de polvorón*

Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco Merian garnacha blanca '21 D.O. Terra Alta

Tinto Almodí petit '21 D.O. Terra Alta

Copa de Prima Vides Brut D.O Cava

48 €

Por  
persona